



StarCatering  
by Christian Herzig

Stand 04/2019

# Buffet & Menü

Beispiele



## Ihr Event á la Carte

Genießen Sie Ihre Entscheidung. Damit Ihnen nichts auf den Teller kommt, dass Sie nicht ausdrücklich gewünscht haben. Stellen Sie sich selbst Ihre individuelle Auswahl zusammen und schicken Sie uns eine unverbindliche Anfrage.

## Inhaltsverzeichnis

Ihr Event á la Carte	1
StarCatering Buffets	2
Galabuffets	4
Themenbuffets	6
Stehbuffets	8
StarCatering Menüs	9
Galamenüs	12

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein. Sie erreichen uns telefonisch unter +43 699 183 17 237 oder per Email [verkauf@starcatering.at](mailto:verkauf@starcatering.at).

# StarCatering Buffets

## StarCatering Buffet 1

### Kalte Speisen

Rohschinken mit Gemüseantipastisalat & Parmesanwürfeln  
Rindfleischsalat mit Paprikastreifen und Steirischem Kernöl  
Räucherforellenfilets mit garnierten Eihälften  
Meeresfrüchtesalat in Tomaten-Basilikumsalsa  
Mozzarella & getrocknete Tomaten mit Oliven-Basilikumpesto   
Gemischtes Jourgebäck und Kräutergervais

### Hauptgerichte

Schweinsrückensteak in Pfefferrahm, Rosmarinkartoffel & Speckfisolen  
Forellenfilet gegrillt auf Blattspinat à la Creme, Petersilkkartoffel  
Pilzraviolini in Kräuterobers mit Tomatenwürfel 

### Desserts

Topfenmousse mit Himbeermark  
Vanilleprofiteroles mit Schokoladesauce  
Gemischte Wiener Mehlspeisen  
Kaiserschmarren mit Rum-Zwetschkenröster



## StarCatering Buffet 2

### Kalte Speisen

Prosciutto Grande mit Antipastisalat, Parmesan Grana  
gebratene Hühnerfilets auf Gemüsejulienne in Dijonrahm  
Duett vom marinierten Fjordlachs mit den Saucen  
Meeresfrüchtesalat in Tomaten-Basilikumsalsa  
Mozzarella & getrocknete Tomaten mit Oliven-Basilikum Pesto   
Gemischtes Gebäck & Kornbaguette

### Hauptgerichte

Schweinsfilet im Ganzen gebraten, mit Pilzsauce, zweierlei Reis, Karotten & Erbsenschoten  
Faschiertes Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree  
Wolfsbarschfilet gebraten in Rosmarinbutter, auf Bouillabaissegemüse  
Kürbisravioli in Balsamico-Kräuterbittersauce, Parmesan 

### Desserts

Maronimousse mit Preiselbeeren  
Panna Cotta mit frischen Früchten  
Marillenragout mit Amarettoschaum  
Grießschmarrn mit Beerenragout



# Galabuffets

## Galabuffet 1

inkl. Gebäck & Butter

### Vorspeisenbuffet

Prosciutto di Parma & Parmesan Grana mit Gemüseantipasti

Vitello Tonnato mit Rucola

Streifen von der Rinderhüfte auf Caesar's Salad

Carpaccio vom Räucherlachs mit Dijonsensauce

Garnelen auf Sauerrahm-Cocktailsauce mit Champignons & Dillspitzen

Gebratener Thunfisch auf Salade Nicoise

Babymozzarella mariniert mit Pepperonatapesto & frischem Basilikum



Salatbuffet

### Suppe

Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Ziegenkäsecroutons

### Hauptgerichte

#### *vor den Gästen tranchiert*

Roastbeef zart rosa gebraten in der Pfefferkruste, Dijonsensauce

Sauce Bearnaise, Kartoffel-Pilzgratin, Speckfisolien & Grilltomate

Schweinsfiletmedaillons in Morchelrahm, zweierlei Reis, Buttergemüse

#### *frisch vom Grill*

Auswahl an Fischfilets gebraten mit frischen Kräutern, Grillgemüse

#### *frisch aus dem Wok*

Garnelen in Oysterchillisauce, geschwenkt mit Gemüse, gedämpfter Reis

Safran-Gemüserisotto mit frittiertem Rucola & Parmesan Grana

### Desserts

Passionsfrüchtemousse mit marinierten Erdbeeren

Helles & dunkles Mousse mit Fruchtmark

Beerenragout mit Vanillecreme Fraiche

Auswahl an Petit Desserts

*aus der Riesenpfanne*

Kaiserschmarrn mit Marillenröster



## Galabuffet 2

inkl. Gebäck & Butter

### Vorspeise serviert

Gänselebermousse auf  
Bratapfelscheibe  
Prosciutto di Parma mit  
Gemüseantipasti  
Cocktailgarnelen auf Tomaten-  
Basilikumsalsa  
Räucherlachsrollchen gefüllt mit  
Avocadomousse  
Marinierter Ziegenkäse auf Ofenfenchel  
V

### Suppe serviert

Tomatenconsommé mit Pilzraviolini

### Hauptspeisenbuffet

#### *vor den Gästen tranchiert*

Rinderhüfte im Ganzen gebraten  
Zweigelttschalottensauce, gratinierte  
Kartoffel, Erbsenschoten mit Karotten  
Erbsenschoten mit Karotten

Kalbstafelspitz in Riesling-Wurzelsauce,  
Risi Pisi, Buttergemüse

#### *frisch vom Grill*

Filet vom Baramundi in Shiitakepilzsauce,  
gebratener Jasminreis

#### *frisch aus dem Wok*

Gemüse & geräucherter Tofu, in pikanter  
Woksauce gebratene Egnoodles V

reichhaltiges Salatbuffet

### Dessertbuffet

Nougatmousse mit Himbeermark  
Marillenragout in Amarettoschaum  
Dolce Milano  
Panna Cotta Cappuccino  
*aus der Riesenpfanne*  
Topfenschmarrn mit Beerenröster



# Themenbuffets

## Themenbuffet 1

### ASIEN

#### Vorspeisenbuffet

Lachs mariniert mit Chili & Koreander  
Variationen von Sushi & Tuna Tataki mit Wasabi und mariniertem Ingwer  
Crispy Pork Salad  
Minzed Beef Salad  
Meeresfrüchte-Glasnudelsalat  
Geräucherter Tofu mit Gurkenrelish 

#### Suppe

Tom Kah Gay – Thailändische Hühner-Kokossuppe mit Austernpilzen

#### Hauptgerichte frisch aus dem Wok

Thai Red Beef Curry  
Hühnerfilet Sweet & Sour  
Garnelen und Gemüse geschwenkt in Oyster-ChillisaUCE

#### Beilagen:

Gedämpfter & gebratener Jasminreis, Chinesische Eiernudel   
Gebratenes Gemüse in Oystersauce 

#### Desserts

Ananas-Kokosmousse  
Exotische Früchte in Maracujamarinade  
Mangomousse mit Schokoladesauce  
Bananen in Kokosmilch  
Reis-Kokosauflauf mit Mangosauce



## Themenbuffet 2

### Oktoberfest

#### Kalte Kleinigkeiten

O´bazda - mit Paprika angemachter Brie mit Zwiebelringen garniert  
Kalter Schweinsbraten mit frischem Radi, Kren und Senf  
Bayrischer Wurschsalat mit Zwiebelringen  
Rindfleischsalat mit Paprika und Kernöl

Kleines Gebäck und Schwarzbrot  
Salatbuffet (Gurken-Rahm, Erdäpfel, Tomaten, Mais-Paprika)

#### Hauptgerichte

Schweinshaxn frisch aus dem Ofen  
in Natursoße mit Bayerischem Rotkraut und Kartoffelknödel

Frische Schweins-Wienerschnitzel mit Erdäpfelsalat  
*Brathendel frisch aus dem Ofen mit Salat/Gebäck*

*Almochsengulasch mit Semmelknödel*

Auf keinen Fall wegzudenken: die klassische Weißwurst mit süßem Senf und Brezn

#### **Aus der Würstelpfanne aus der Pfanne**

Bratwürstel mit Speck-Sauerkraut

#### **Vegetarische Alternative**

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

#### Desserts

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster  
Bayrische Creme mit Himbeermark  
Fruchtsalat mit Orangenlikör  
Käswürfel, Bauernbutter und Hausbrot



# Stehbuffets

## Stehbuffet - Österreichische Klassiker



### Vorspeisenbuffet

- Schwarzbrotstreifen mit würzigem Schweinsschopfbraten
- Crostini mit steirischem Selchschinken und Kren
- Gefüllte Jour-Semmel mit Hühnerschnitzel
- Weizentortillas mit Chef Salat
- Baguettebrötchen mit Kürbiskernaufstrich und getrockneten Tomaten 
- Gebäckkorb mit Butter

### Warme Snacks

- Fleischlaibchen mit Chili-Tomatensauce
- Cocktail Wiener Schnitzerl vom Schwein mit Knoblauch-Kräuterrahm
- Schwammerlsauce mit Serviettenknödel 
- Paprikahendel mit Butternockerl
- Kleine Schweinsfiletspieße mit Paprikastücken

### Desserts

- Mini Punschkräpferl
- Rhabarbercreme mit Beerengrütze im Glas
- Vanillebrandteigkräpferl mit Schokosauce
- Himbeer-Obersschnitte in Würfelform
- Mini-Strudelvariation
- Käsespießchen mit roten Trauben

## StarCatering Menüs

### Menü 1 3-gängig

Prosciutto di Parma & Mozzarella di  
Buffalo mit italienischen  
Gemüseantipasti

\*\*\*\*

Beiriedschnitte auf Zweigeltchalotten  
cremige Polenta, Gemüsebouquet

\*\*\*\*

weißes Schokolade-Mohnmousse mit  
Himbeermark

**inkl. Jourgebäck & Butter**

### Menü 2 3-gängig

Bouillabaisse mit Meeresfrüchten Sauce  
Aioli

\*\*\*\*

Schweinsfiletmedaillon auf  
Morchelrahmsauce zweierlei Reis,  
Gemüsebouquet

\*\*\*\*

Topfenschmarrn mit Beerenröster

**inkl. Jourgebäck & Butter**



### Menü 3 4-gängig

Tacchina Tonnata mit Rucola  
\*\*\*\*

Karotten-Ingwerschaumsuppe mit  
Ziegenkäsecroutons  
\*\*\*\*

Wolfsbarschfilet gegrillt in Kräuter-  
Olivenöl gebratenes Gemüse,  
Rosmarinkartoffel  
\*\*\*\*

Passionsfrüchtemousse auf Erdbeer-  
Minzsalat

**inkl. Jourgebäck & Butter**

### Menü 4 4-gängig

Duett vom marinierten Fjordlachs mit  
Senfdill- & Sauerrahmsauce, kleines  
Salatbouquet  
\*\*\*\*

Kürbisschaumsuppe mit Steirischem  
Kernöl  
\*\*\*\*

Kalbsrückenmedaillon auf Kräuter-  
Cognacsauce Kartoffel-Pilzgratin,  
Buttergemüse  
\*\*\*\*

Ananas-Kokosmousse auf  
Ananascarpaccio

**inkl. Jourgebäck & Butter**



## Menü 5 5-gängig

Streifen von der Rinderhüfte auf  
Caesar's Salad

\*\*\*\*

Tomatenconsomme mit Ricottaraviolini

\*\*\*\*

Safranrisotto mit Meeresfrüchten

\*\*\*\*

Barbarieentenbrust zart rosa gebraten  
auf Marsalajus, Pommes Duchesse,  
Babygemüse

\*\*\*\*

Schokolade-Zimtmousse mit  
Armagnaczwetschken & Nougatsauce

**inkl. Jourgebäck & Butter**

## Menü 6 5-gängig

Garnelen auf Sauerrahm-Cocktailsauce  
mit Champignons & Dillspitzen

\*\*\*\*

Pilzconsommé mit Lauchnockerl

\*\*\*\*

Scaloppino di Marsala

Kalbsmedaillon in Marsalasauce

Gnocchi in Thymianbutter &  
Gemüsebouquet

\*\*\*\*

weißes Schokolade-Himbeermousse mit  
Waldhimbeeren

\*\*\*\*

Käse aus Italien & Frankreich mit  
Feigensenf

**inkl. Jourgebäck & Butter**



## Galamenüs

### Gala-Menü 1 4-gängig

#### Amuse-Gueule

Sautierte Jakobsmuschel auf  
Tomatenragout mit frischen Kräutern

\*\*\*\*

Lachsrollchen auf Sellerieschaum  
Keta Kaviar

\*\*\*\*

Rote Rübenconsommé mit  
Prosciuttoraviolini

\*\*\*\*

Duett vom Rindsfilet & Lammrücken mit  
Thymianjus Ratatouille-Polentatörtchen

\*\*\*\*

Maracujamousse & Schokolade-  
Ingwertörtchen auf Mango-Minzsalat

**inkl. Gebäck & Butter**

### Gala-Menü 2 4-gängig

#### Amuse-Gueule

Portweingänseleber auf karamelierten  
Calvadosäpfeln

\*\*\*\*

Lauwarme Garnelen auf Salde  
Bouillabaisse

\*\*\*\*

Klare Tomatenessenz mit Steinpilznockerl

\*\*\*\*

Kalbsrückenmedaillon auf Morchelcreme  
Kartoffel-Pastinakenpüree glasierte  
Erbsenschoten & Babykarotten

\*\*\*\*

weißes Himbeer-Schokolademousse auf  
Waldbeerensalat

**inkl. Gebäck & Butter**



# Komplettservice für Ihren Event.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Und beraten Sie gerne.

StarCatering by

Christian Herzig  
Marcotelstraße 4 (Produktion & Lager)  
Hainburgerstraße 38/1/4 (Firmensitz)  
A-2401 Fischamend

Tel +43 699 183 17 237  
Email [verkauf@starcatering.at](mailto:verkauf@starcatering.at)  
Web [www.starcatering.at](http://www.starcatering.at)